



南洋異國料理小知識

★ ★新加坡叻沙★ ★

叻沙(Laksa)

叻沙醬是新加坡、馬來西亞常見小吃，是以檸檬葉、南薑、香茅等南洋料理常用香料製作的，搭配油豆腐、蝦子、豆芽菜等佐料，甜、鹹、辣口味兼具，可刺激夏天不振的食慾。一般來說新加坡口味偏甜，通常會加咖哩及椰漿，馬來西亞則會加入羅望子，口味偏酸辣。

叻沙醬 與 營養午餐

將洋芋切成大丁，與紅蘿蔔、肉燉煮，加入新加坡叻沙醬，叻沙醬已是調成適合台灣人的口味，因為帶一點微辣，廚師特別再額外加入椰奶等，來中和較重的口味，搖身一變成適合學生的下飯菜，非常適合配上一碗白飯，

希望同學們喜歡這道異國料理。

新加坡與台灣料理結合



雙翼食品 祝同學用餐愉快!

